

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Краснодарского края
«Динской механико-технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ**

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности СПО: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 375 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 267 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 178 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 89 часов;

учебной практики – 36 часов,

производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			<i>Практика</i>	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	<i>Производственная, (по профилю специальности), часов</i>
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1.	Раздел 1. Организация и приготовление сложных холодных десертов.	140	82	34	40	18	72
ПК 5.2.	Раздел 2. Организация и приготовление сложных горячих десертов.	163	96	46	49	18	
	Производственная практика (преддипломная)	12					12
	Всего:	387	178	80	89	36	84

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические задания, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.			
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			
Тема 01.1. Организация и приготовление сложных холодных десертов.	Содержание учебного материала	122	
	1 Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных десертов, их организационные особенности и взаимосвязь	1	1
	2 Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных десертов	1	1
	3 Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных холодных десертов	1	1
	4 Основные способы приготовления сложных холодных десертов	1	1
	5 Сопутствующие способы приготовления сложных холодных десертов	1	1
	6 Классификация и ассортимент сложных холодных десертов	1	1
	7 Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных салатов	1	1
	8 Технология приготовления сложных холодных десертов: шоколадных са-	1	1

	латов		
9	Технология приготовления сложных холодных десертов: щербет шоколадный	1	1
10	Технология приготовления сложных холодных десертов: щербет из апельсинов	1	1
11	Технология и правила приготовления бланманже	1	1
12	Технология и правила приготовления разных видов парфе	1	1
13	Технология и правила приготовления муссов	1	1
14	Технология и правила приготовления сливочных кремов	1	1
15	Технология и правила приготовления суфле	1	1
16	Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктового льда с ягодами	1	1
17	Технология приготовления сложных холодных десертов: щербет молочный	1	1
18	Технология приготовления сложных холодных десертов: щербет из фруктов	1	1
19	Технология и правила приготовления граниты	1	1
20	Технология и правила приготовления паленты	1	1
21	Технология и правила приготовления заварных кремов	1	1
22	Технология и правила приготовления кремов из йогурта	1	1
23	Технология и правила приготовления желе из фруктов	1	1
24	Технология приготовления многослойного желе	1	1
25	Технология приготовления сложных холодных десертов с мороженым	1	1
26	Технология и правила приготовления террина	1	1
27	Технология приготовления сложных холодных десертов: пая	1	1
28	Технология приготовления сложных холодных десертов: тирамису	1	1
29	Технология приготовления сложных холодных десертов: чизкейка	1	1
30	Приготовление десертов с использованием теста: сырный кекс, сырный	1	1

	пирог		
31	Приготовление десертов с использованием теста: «пасхи» с фруктами и орехом	1	1
32	Приготовление десертов с использованием теста: рулеты, корзиночки из теста фило	1	1
33	Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов	1	1
34	Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов	1	1
35	Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов	1	1
36	Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов	1	1
37	Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных холодных десертов	1	1
38	Актуальные направления в приготовлении холодных десертов	1	1
39	Основные способы приготовления сложных холодных десертов: варка, тушение, вымачивание, растирание, смешивание, проваривание.	1	1
40	Сопутствующие способы приготовления сложных холодных десертов: взбивание с добавлением горячих ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании	1	1
41	Сопутствующие способы приготовления сложных холодных десертов: взбивание с дополнительным охлаждением, периодическим замораживанием, охлаждение, замораживание	1	1
42	Правила хранения промышленных полуфабрикатов для изготовления сложных холодных десертов.	1	1
43	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов холодных десертов	1	1
44	Основные критерии оценки качества готовых холодных десертов, требования к безопасности хранения	1	1

45	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов	1	1
46	Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов	1	1
47	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов	1	1
48	Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов	1	1
Практические занятия			
49	Практическое занятие №1: Определение совместимости и взаимозаменяемости сырья для изготовления сложных холодных десертов	1	2
50	Практическое занятие № 2:Определение совместимости и взаимозаменяемости полуфабрикатов для изготовления сложных холодных десертов	1	2
51	Практическое занятие № 3:Расчет массы сырья для приготовления ягодных и шоколадных салатов	1	2
52	Практическое занятие № 4: Расчет массы сырья для приготовления муссов, суфле	1	2
53	Практическое занятие № 5: Расчет массы сырья для приготовления кремов	1	2
54	Практическое занятие № 6: Расчет массы сырья для приготовления щербета, пая	1	2
55	Практическое занятие № 7: Расчет массы сырья для приготовления тирамису, чизкейка	1	2
56	Практическое занятие № 8:Обосновывать ассортимент сложных холодных десертов	1	2
57	Практическое занятие № 9:Разработка новых видов сложных холодных десертов	1	2
58	Практическое занятие № 10:Установление технологии изготовления сложных холодных десертов	1	2

59	Практическое занятие № 11: Составление технологических и технико-технологических карт для сложных холодных десертов	1	2
60	Практическое занятие № 12: Составление технологических карт на шоколадные салаты	1	2
61	Практическое занятие № 13: Составление технико-технологических карт на муссы	1	2
62	Практическое занятие № 14: Составление технико-технологических карт на желе	1	2
63	Практическое занятие № 15: Составление «Меню» на холодные десерты для кафе	1	2
64	Практическое занятие № 16: Технология приготовления холодного суфле с фруктами	1	2
65	Практическое занятие № 17: Оформление и подача холодного суфле с фруктами	1	2
66	Практическое занятие № 18: Технология приготовления и оформление ягодного террина	1	2
67	Практическое занятие № 19: Технология приготовления и оформление ягодных смьюзи	1	2
68	Практическое занятие № 20: Технология приготовления суфле шоколадного с орехом	1	2
69	Практическое занятие № 21: Оформление и подача кофейного террина	1	2
70	Практическое занятие № 22: Приготовление, оформление и подача парфе из белого шоколада	1	2
71	Практическое занятие № 23: Технология приготовления лимонного щербета	1	2
72	Практическое занятие № 24: Оформление и подача шоколадного щербета	1	2
73	Практическое занятие № 25: Приготовление, оформление и подача щербета из грейпфрута	1	2

	74	Практическое занятие № 26: Приготовление, оформление и подача пая с фруктами и миндальным кремом	1	2
	75	Практическое занятие № 27: Оформление и подача пая с лимонными меренгами	1	2
	76	Практическое занятие № 28: Технология приготовления тирамису	1	2
	77	Практическое занятие № 29: Оформление и подача апельсинового тирамису	1	2
	78	Практическое занятие № 30: Приготовление, оформление и подача мешочков из теста фило с фруктами	1	2
	79	Практическое занятие № 31: Оформление и подача корзиночек из теста фило с фруктами	1	2
	80	Практическое занятие № 32: Приготовление, оформление и подача штруделя классического	1	2
	81	Практическое занятие № 33: Приготовление, оформление и подача «пасхи» с фруктами и орехом	1	2
	82	Практическое занятие № 34: Оформление и декорирование сложных холодных десертов	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся			
	83	Систематическое изучение основной и дополнительной, периодической печатной литературы по профессии, в том числе с использованием базы электронных ресурсов	10	3
	84	Подготовка тематических подборок по изучаемой теме	10	3
	85	Составление тестов по теме	10	3
	86	Составление рефератов	10	
Тема 01.2. Организация и приготовление сложных горячих десертов.	Содержание учебного материала		145	
	1	Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных горячих десертов	1	1

2	Правила организации рабочего места для приготовления сложных горячих десертов	1	1
3	Ассортимент сложных горячих десертов	1	1
4	Основные этапы организации процесса приготовления сложных горячих десертов	1	1
5	Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле ванильное	1	1
6	Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле шоколадное	1	1
7	Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле на манной крупе	1	1
8	Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле сырное	1	1
9	Технология приготовления сложных горячих десертов: паровой пудинг	1	1
10	Технология приготовления сложных горячих десертов: глазированный пудинг	1	1
11	Технология приготовления сложных горячих десертов: морковный кекс	1	1
12	Технология приготовления сложных горячих десертов: гурьевская каша	1	1
13	Технология приготовления сложных горячих десертов: пудинг творожный	1	1
14	Технология приготовления сложных горячих десертов: воздушный пирог из яблок	1	1
15	Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле ореховое	1	1
16	Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле из ягод и фруктов	1	1
17	Технология приготовления сложных горячих десертов: снежки из шоколада	1	1
18	Технология приготовления сложных горячих десертов: шоколадно-фруктовое фондю	1	1
19	Технология приготовления сложных горячих десертов: десертов фламбе	1	1
20	Начинки для отдельных горячих десертов.	1	1
21	Соусы и глазури для отдельных горячих десертов.	1	1

22	Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов	1	1
23	Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов	1	1
24	Основные критерии оценки качества готовых горячих десертов.	1	1
25	Актуальные направления в приготовлении горячих десертов	1	1
26	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов горячих десертов	1	1
27	Основные критерии оценки качества готовых горячих десертов	1	1
28	Правила подачи сложных горячих десертов	1	1
29	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов	1	1
30	Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов	1	1
31	Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов	1	1
32	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов	1	1
33	Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов	1	1
34	Сервировка и подача сложных горячих десертов	1	1
35	Современные направления в изготовлении сложных горячих десертов	1	1
36	Санитарно-гигиенические правила изготовления сложных горячих десертов.	1	1
37	Требования к качеству готовых горячих десертов, условия хранения и реализации.	1	1
38	Полуфабрикаты промышленного производства, используемые для изготовления сложных горячих десертов.	1	1

39	Технология приготовления сложных горячих десертов: сабайон с ягодами	1	1
40	Технология приготовления сложных горячих десертов: пана-кота	1	1
41	Технология приготовления сложных горячих десертов: шоколадные маффины	1	1
42	Технология приготовления сложных горячих десертов: яблочный штрудель	1	1
43	Технология приготовления фруктов, жареных в тесте	1	1
44	Технология приготовления фруктов жареных на гриле	1	1
45	Пути совершенствования технологий приготовления сложных горячих десертов	1	1
46	Варианты комбинирования различных полуфабрикатов при изготовлении сложных горячих десертов	1	1
47	Подача сложных горячих десертов.	1	1
48	Оформление и декорирование сложных горячих десертов.	1	1
49	Сервировка сложных горячих десертов	1	1
50	Отделочные полуфабрикаты, используемые для изготовления сложных горячих десертов.	1	1
<i>Практические занятия</i>			
51	Практическое занятие № 35: Расчет массы сырья для приготовления суфле	1	2
52	Практическое занятие № 36: Расчет массы сырья для приготовления пудингов	1	2
53	Практическое занятие № 37: Расчет массы сырья для приготовления гурьевской каши	1	2
54	Практическое занятие № 38: Расчет массы сырья для приготовления снежков из шоколада	1	2
55	Практическое занятие № 39: Расчет массы сырья для приготовления шоколадно-фруктового фондю	1	2
56	Практическое занятие № 40: Расчет массы сырья для приготовления де-	1	2

	сертов фламбе		
57	Практическое занятие № 41: Расчет массы сырья для приготовления овощных кексов	1	2
58	Практическое занятие № 42: Расчет массы сырья для приготовления воздушного пирога из яблок	1	2
59	Практическое занятие № 43: Расчет массы сырья для приготовления десертов с грушей	1	2
60	Практическое занятие № 44: Определение совместимости и взаимозаменяемости сырья для изготовления сложных горячих десертов	1	2
61	Практическое занятие № 45: Определение совместимости и взаимозаменяемости полуфабрикатов для изготовления сложных горячих десертов	1	2
62	Практическое занятие № 46: Разработка новых видов сложных горячих десертов: составление рецептуры	1	2
63	Практическое занятие № 47: Разработка новых видов сложных горячих десертов: установление технологии изготовления	1	2
64	Практическое занятие № 48: Разработка новых видов сложных горячих десертов: оформление технологической документации	1	2
65	Практическое занятие № 49: Решение задач на взаимозаменяемость продуктов при приготовлении суфле	1	2
66	Практическое занятие № 50: Решение задач на взаимозаменяемость продуктов при приготовлении пудингов	1	2
67	Практическое занятие № 51: Технология приготовления суфле ванильного	1	2
68	Практическое занятие № 52: Приготовление, оформление и подача суфле шоколадно-орехового	1	2
69	Практическое занятие № 53: Технология приготовления суфле на манной крупе	1	2
70	Практическое занятие № 54: Приготовление, оформление и подача суфле на манной крупе	1	2

71	Практическое занятие № 55: Оформление и подача суфле из ягод и фруктов	1	2
72	Практическое занятие № 56: Оформление и декорирование суфле	1	2
73	Практическое занятие № 57: Технология приготовления глазированного абрикосового пудинга	1	2
74	Практическое занятие № 58: Технология приготовления морковного кекса с глазурью	1	2
75	Практическое занятие № 59: Технология приготовления каши гурьевской	1	2
76	Практическое занятие № 60: Оформление и декорирование парового пудинга	1	2
77	Практическое занятие № 61: Оформление и декорирование каши гурьевской	1	2
78	Практическое занятие № 62: Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов	1	2
79	Практическое занятие № 63: Технология приготовления груш фламбированных в красном вине	1	2
80	Практическое занятие № 64: Технология приготовления шоколадно-фруктового фондю	1	2
81	Практическое занятие № 65: Технология приготовления манных кнедлей	1	2
82	Практическое занятие № 66: Оформление и декорирование снежков из шоколада	1	2
83	Практическое занятие № 67: Оформление и декорирование десертов фламбе	1	2
84	Практическое занятие № 68: Способы подачи сложных горячих десертов	1	2
85	Практическое занятие № 69: Определение совместимости и взаимозаменяемости сырья, полуфабрикатов для изготовления сложных горячих десертов.	1	2
86	Практическое занятие № 70: Расчет массы сырья для приготовления са-	1	2

	байон с ягодами		
87	Практическое занятие № 71: Расчет массы сырья для приготовления вишневого штруделя	1	2
88	Практическое занятие № 72: Расчет массы сырья для приготовления панакота	1	2
89	Практическое занятие № 73: Расчет массы сырья для приготовления шоколадных маффинов	1	2
90	Практическое занятие № 74: Расчет массы сырья для приготовления десерта жареные бананы в кляре	1	2
91	Практическое занятие № 75: Расчет массы сырья для приготовления десерта из жареного ананаса	1	2
92	Практическое занятие № 76: Расчет массы сырья для приготовления десерта из жареного мороженого	1	2
93	Практическое занятие № 77: Расчет массы сырья для приготовления десерта бананы фламбе	1	2
94	Практическое занятие № 78: Расчет массы сырья для приготовления десерта суфле из клюквы и апельсина	1	2
95	Практическое занятие № 79: Оформление и декорирование апельсиново-голубичного суфле	1	2
96	Практическое занятие № 80: Оформление и декорирование суфле с пряностями	1	2
<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>			
97	Систематическое изучение основной и дополнительной, периодической печатной литературы по профессии, в том числе с использованием базы электронных ресурсов	15	3
98	Подготовка тематических подборок по изучаемой теме	17	3
99	Составление тестов по теме	10	3
100	Составление рефератов	7	3

		Всего	267
Учебная практика			
№ п/п	Наименование работ		Ко- ли- че- ство ча- сов
1	Приготовление и оформление сложных холодных десертов с мороженым		6
2	Приготовление и оформление сложных холодных десертов: муссов, суфле, кремов.		6
3	Приготовление и оформление: шербет, тирамису.		6
4	Приготовление и оформление сложных горячих десертов: маффины, воздушный пирог.		6
5	Приготовление и контроль качества: сложные горячие блюда из фруктов.		6
6	Дифференцированный зачет		6
		Всего	36
Производственная практика			
№ п/п	Наименование работ		Ко- ли- че- ство ча- сов
1	Организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов в холодном цехе, отделение сладких блюд		6
2	Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных холодных десертов		6
3	Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов		6
4	Выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных десертов		6

5	Оформление и декорирование сложных холодных десертов. Оценка качества готовых десертов, выявление и устранение возможных дефектов	6	
6	Оформление отчётной документации работы цеха	6	
7	Организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов в холодном цехе.	6	
8	Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных горячих десертов	6	
9	Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов	6	
10	Выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.	6	
11	Оформление и декорирование сложных горячих десертов. Оценка качества готовых десертов, выявление и устранение возможных дефектов	6	
12	Дифференцированный зачет	6	
		Всего	72
Производственная практика (преддипломная)			
№ п/п	Наименование работ		Ко- ли- че- ство ча- сов
1	Организация и проведение приготовления сложных холодных десертов		6
2	Организация и проведение приготовления сложных горячих десертов		6
		Всего	12

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3- продуктивный (планирование).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:**

социально-экономических дисциплин;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

лабораторий:

метрологии и стандартизации;
микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Оснащение учебных кабинетов и рабочих мест:

- электронные образовательные ресурсы;
- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия, образцы продуктов, муляжи изделий.

Технические средства обучения:

компьютер, принтер, сканер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, интерактивная доска.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- производственные столы;
- моечные ванны;
- универсальный привод с комплектом сменных механизмов;
- электрические плиты;
- холодильник,
- весовое оборудование.
- шкафы жарочные.

Инвентарь и посуда: разделочные доски, кухонные ножи, ножи поварской тройки, набор ножей для карвинга, терки для овощей, кухонная посуда, столовая посуда, столовые приборы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария (8-е изд., стер.) учебник, -М.: «Академия», 2015г.;
2. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2015
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для СПО/ Н.Г. Бутейкис -М.: ИЦ «Академия», 2013.-304 с.

4. Бурашников Ю.М. Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. Учебник.-М., Академия, 2015.
5. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебник для СПО. -М., Академия, 2016.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Лабораторные и практические работы, учебная и производственная практики составляют 65% от общего времени, отведенного на изучение модуля.

Теоретическое обучение, лабораторные и практические занятия проводят в кабинетах и лабораториях, которые обеспечены необходимыми учебными пособиями, образцами материалов, оборудованием и инструментами. В учебных кабинетах организовывается самостоятельная работа учащихся по заданиям.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится концентрированно в организациях различной формы собственности, в соответствии с профилем подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Консультационная помощь оказывается в виде групповых и индивидуальных занятий с помощью учебных элементов.

Дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля: общеобразовательные дисциплины, учебные дисциплины профессионального цикла.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: наличие базового профильного среднего или высшего профессионального образования. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников (наличие 5–6 квалификационного разряда). Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 05.1 Организация и приготовление сложных холодных десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливание сырья к приготовлению сложных холодных десертов в соответствии с поставленными задачами; -органолептическое определение годности продуктов; соблюдение правил расчетов массы сырья -выполнение последовательности реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации -рациональное использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - правильное оформление и сервирование сложных холодных десертов; -проведение контроля качества и безопасности продуктов и готовой продукции. 	<p>Входной контроль - письменный опрос Текущий контроль - устный опрос, письменный опрос, практические работы, самостоятельная работа Рубежный контроль - тестирование Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет - письменный опрос</p>
<p>ПК 05.2. Организация и приготовление сложных горячих десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливание сырья к приготовлению сложных горячих десертов в соответствии с поставленными задачами; -органолептическое определение годности продуктов; соблюдение правил расчетов массы сырья. -выполнение последовательности реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации -рациональное использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - правильное оформление и сервирование сложных горячих десертов; -проведение контроля качества и безопасности продуктов и готовой продукции. 	<p>Входной контроль - письменный опрос Текущий контроль - устный опрос, письменный опрос, практические работы, самостоятельная работа Рубежный контроль - тестирование Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет - письменный опрос</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение за творческой деятельностью обучающихся. Оценка докладов и рефератов. Отзывы руководителей.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организация собственной деятельности, умение организовать рабочее место, произвести расчеты и замеры количества необходимых продуктов, умение работать с технологической документацией.	Оценка представленных изделий или продуктов. Оценка устных ответов и тестовых заданий. Оценка за решение задач.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Анализ рабочей ситуации, умение составлять сводную ведомость расхода продуктов, произвести расчет необходимого запаса продуктов. Производить бракераж готовых изделий, адекватно оценивать свою работу, отвечать за результаты. Умение быстро реагировать и устранять недочеты при приготовлении полуфабрикатов	Экспертное наблюдение за умением обучающегося организовать рабочее место. Оценка действий обучающегося в непредвиденной ситуации, оценка восприятия критики.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Умение работать с литературой, Интернет-ресурсами; производить сбор, сортировку и анализ информации; умение прислушиваться к чужому мнению, обмениваться информацией.	Оценка докладов и рефератов, конспектов, выполненных по теме. Оценка правильности сбора и использования информации. Обмен информационными файлами.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умение применять собранную информацию и обмениваться ей; составлять презентации с помощью Интернет-ресурсов. Проявлять заинтересованность при посещении выставок, конкурсов, ярмарок.	Оценка презентаций по теме с использованием интернет ресурсов. Наблюдение за поведением обучающихся при посещении выставок, конкурсов, ярмарок.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работа в команде, эффективное общение с коллегами, руководством, клиентом. Проявлять доброжелательность, взаимопомощь, тактичность. Адекватное восприятие критики; умение гасить конфликты.	Оценка работы в команде, соблюдения взаимопомощи, доброжелательности, вежливости, профессиональной этики. Отзывы руководителей и работодателей.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Уметь организовать работу бригады, распределять обязанности и виды деятельности в команде; Выполнять расчеты норм выработки; знать способы поощрения подчиненных Соблюдать профессиональную этику. Проявлять лояльность, коммуникабельность.	Отзывы руководителей и работодателей. Оценка тестовых и контрольных заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Работать над самообразованием и личностным ростом. Умение ориентироваться в запросах рынка труда; овладение смежными профессиями; (Составление плана на личную жизнь?) Целеустремленность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Умение адаптироваться в сложных жизненных ситуациях; Проявление моральной устойчивости; Умение принимать рискованные решения и быстро реагировать на них. Проявление гибкости в переобучении.	Экспертное наблюдение за умением обучающегося организовать рабочее место. Оценка действий обучающегося в непредвиденной ситуации, оценка восприятия критики.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.